



MASIA PAIRAL CAN CARRERAS

Cada cop que s'embotella aquest vi s'extreu només un petit percentatge de garnatxa per no perdre l'antiguitat de la solera. Per això la producció és limitada.

Varietats	Garnatxa blanca - Garnatxa negra
------------------	----------------------------------

Grau alcohòlic	16%
-----------------------	-----

Viticultura	Ecològica
--------------------	-----------

Format	75 cl.
---------------	--------

Filosofia d'elaboració	Convencional
-----------------------------------	--------------

Moment de consum	Amb amics, Per brindar
-----------------------------	------------------------

ELABORACIÓ

Aquest vi dolç natural procedeix de raïms de vinyes velles de garnatxa blanca i vermella. Un cop vinificat, el vi envelleix set anys en botes de 500 litres.

RECONeixEMENTS

Desconeixem l'any que es van començar a utilitzar aquestes botes ni l'antiguitat de la solera que contenen. Almenys porten tres generacions a casa i mai no hem deixat de fer la garnatxa.

CELLER MARTÍ FABRA

Martí Fabra és un celler de familiar situat en una masia històrica que documenta la viticultura des del segle XIV. El primer document de referència és la compra d'una vinya el 1305 i una extensa carta documental que dóna testimoni de la llarga tradició vitivinícola de la família Carreras.

POBLACIÓ

Sant Climent Sescebes, Girona

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Empordà

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Alt Empordà

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1305

VITICULTURA

Ecològica